

JORNADES GASTRONÒMIQUES AL PERELLÓ

CAPS DE SETMANA DEL 18 DE
MARÇ AL 10 D'ABRIL DE 2022



MENÚS GASTRONÒMICS I TAPES DE MEL i OLI

CAN SUBIRATS



MENÚ GASTRONÒMIC

30€ IVA inclòs

Horari del menú:

Divendres de 20h a 23h.
Dissabte de 13h a 15.30h i
de 20h a 23h.
Diumenge de 13h a 15.30h.

Horari de la tapa:

Divendres i dissabte
de 19h a 22h.
Diumenge de 12h a 14h.

Celler

Vi Merian_DO Terra Alta
Aigua i pa
Cafè

Entrants a compartir:

- Endívia farcida amb poma i nous regat amb vinagreta de mel.
- Calamars de la casa.
- Tires d'albergínia arrebossades amb formatge de cabra i mel.
- Musclos endimoniats.

Plat a escollir:

- Entrecot a la brasa amb oli d'oliva verge del Perelló.
- Corder al forn a la mel.
- Salmó amb mel i mostassa.
- Bacallà gratinat amb allioli de mel de mil flors.

Postre a escollir:

- Gelat.
- Mel i mató.
- Taronja amb mel.
- Músic amb xarrup de licor de mel.

TAPA AMB BEGUDA

TAPA
NÚMERO

1

DAU DE BACALLÀ PERELLONENC

Dau de bacallà regat amb mel de romaní sobre una torrada amb crema de sobrassada i avellanes.

Copa de vi, canya o aigua.

977 490 020
Lluís Companys, 12



MAS D'EN CURTO



MENÚ GASTRONÒMIC

38€ IVA inclòs

Horari del menú i
de la tapa:
Dissabte i diumenge
de 13h a 15h.

Celler

Vi blanc Almodí Petit
DO_Terra Alta
Vi negre Santes
DO_Montsant
Aigua
Cafè

TAPA AMB BEGUDA

CAPUTXINA

Farcellet cruixent de brandada de bacallà amb gingebre, oli, mel, cúrcuma i caputxina.

Copa de vi.

977 267 302
Partida del Burgà, s/n

Cortesia de la casa:

Truita de calçots, botifarra d'arròs amb romesco i un raig de mel picant.

Primer plat:

- Amanida de l'hort amb sèsam i vinagreta de mel.
- Xips de cartxofa amb ou ferrat, foie i tòfona sobre coca d'albergínia amb mel.

Segona plat:

Caneló d'ànec melós amb ametlla cruixent i escuma de mel.

Postre:

Degustació de:

- Pa cruixent de llavors amb oli, sal i xocolata.
- Taronja amb mel de gingebre.
- Mil fulls de borraïnes amb mascarpone i mel de calèndula.

TAPA
NÚMERO

2



FLECA CAFETERIA FERRE

MENÚ GASTRONÒMIC

25€ IVA inclòs

Horari del menú:
Divendres i dissabte en
servei de dinars.

Horari de la tapa:
Divendres i dissabte
de 8h a les 19h.
Diumenge de 8h a les 13h.

Celler

Vi blanc o negre
Clot d'Encís_DO Terra Alta
Aigua i pa

TAPA AMB BEGUDA

TOT DE CASA

Croquetes d'albergínia i
pernil amb salsa d'oli i mel.

Refresc, quinto, copa de vi o aigua.

628 025 682
Pol. Pla de Solans, 6-7

Entrants:

☛ *Torrades variades:* sobrassada amb mel, escalivada amb all i oli, mermelada d'albergínia, ceba caramelitzada amb rulo de cabra.

Primer plat a escollir:

☛ Confit de patata amb carn i verdures.
☛ Amanida de fruita i fruits secs amb vinagreta d'oli i mel.

Segon plat a escollir:

☛ Llom ibèric amb salsa de mel i llimona.
☛ Bacallà a la mel amb espinacs a la catalana.

Postre a escollir:

☛ Pastís de taronja amb xocolata i caramel de mel.
☛ Pastís d'oli, ametlles i mel.

TAPA
NÚMERO

3



RESTAURANT CENSALS



MENÚ GASTRONÒMIC

38€ IVA inclòs

Horari del menú:
Dissabte i diumenge
de 13h a 15h.

Horari de la tapa:
Divendres i dissabte
de 20h a 22h.

Celler

Gaudiana blanc o negre
de Pinord_DO Penedès.
Aigua i pa
Cafè

TAPA AMB BEGUDA

MEL & ROLL

Rotllet cruixent de bacallà amb
verdures i salsa agredolça
de mel.

Copa de vi, cervesa o aigua.

977 490 059
Avinguda Catalunya, 47

Aperitius per a tota la taula:

- Focaccia amb salmó marinat, iogurt i oli.
- Rotllet cruixent de bacallà amb verdures i salsa agredolça de mel de mil flors.
- Carpaccio de bacallà amb tomàquet i maionesa de sobrassada amb mel de romaní.
- Caneló de verdures amb crema de pèsols, oli de carbó i parmesà.

Plat a escollir:

- Lluç amb parmentier i verdures en escabetx de cítrics i mel de taronger.
- Costella de vedella amb bolets i cebetes glacejades amb mel de romaní.

Postre a escollir:

- Mousse de mató, cruixent de mel de romaní i codonyat.
- Maduixes amb vinagre, mel de mil flors i gelat de iogurt.

· Menú per a taula completa.
· Una ampolla de vi per a dues persones.

TAPA
NÚMERO

4



BAR EL CANYÍS

Divendres i dissabte
a partir de les 18h.
Diumenge només matí.

TAPA
AMB BEGUDA

TAPA
NÚMERO
5

BACALLÀ PERELLONENC

Bacallà confitat amb oli d'oliva i salsa d'ametlles fregides amb me

Vi, canya o aigua.

642 211 341
Pl. Jaume II, 12



Divendres tarda i
dissabte matí i tarda.

BAR LA PLAÇA

TAPA
AMB BEGUDA

TAPA
NÚMERO
6

PERELLÓ

Pa de pessic d'oli d'oliva, gelat cremós de llimona i gingebre amb escuma de mel de romaní.

Copa de cava Marien de Pinot Noir.

977 491 059
Pl. Jaume II, 13



Divendres, dissabte i
diumenge de 12h a 15h i
de 20h a 22h

LAMBIGÚ GASTROBAR

TAPA
AMB BEGUDA

TAPA
NÚMERO
7

ÁGUAS DE MARÇO

Cartxofes confitades amb salsa de formatges i mel del Perelló.

877 050 787
Pl. de la cooperativa



MEL I OLI

JORNADES GASTRONÒMIQUES AL PERELLÓ

Us presentem les primeres jornades gastronòmiques de la mel i l'oli al Perelló.

Aquests productes són coneguts, valorats i apreciats arreu del territori; ens donen un gran valor i ens potencien com a poble.

La gran qualitat de la nostra mel i l'oli es mereixen unes jornades gastronòmiques com aquestes, amb menús i tapes preparats especialment per aquesta ocasió i amb els productes de la mel i l'oli.
Us convidem a participar-hi!!

PARTICIPA ALS DOS CONCURSOS!

CONCURS DE TAPES I CONCURS GASTRONÒMIC

.....

#gastromeliolidelperello

CONCURS DE TAPES
DEL 18 DE MARÇ AL
3 D'ABRIL DE 2022

PREU DE
LES TAPES

4€

COM FUNCIONA? has de fer i gaudir d'un mínim de 5 de les 7 tapes als restaurants i bars participants.

QUÈ DEMANO? el segell de conformitat d'haver gaudit de la seva tapa d'oli i mel.

I DESPRÈS? has de retallar i dipositar la butlleta a qualsevol dels bars o restaurants participants fins al 3 d'abril de 2022.

QUINS PREMIS HI HA? un sopar per a dos persones al bar o restaurant guanyador del concurs de tapes de la mel i oli.

MEL I OLI

JORNADES GASTRONÒMIQUES AL PERELLÓ

CONCURS GASTRONÒMIC A INSTAGRAM DEL 18 DE MARÇ AL 10 D'ABRIL DE 2022

VOLS GUANYAR UNA NIT D'ALLOTJAMENT
+ ESMORZAR A L'HOTEL MESTRAL DEL
PERELLÓ PER A DOS PERSONES I
UN SOPAR PER A DOS PERSONES A UN DELS
RESTAURANTS O BARS PARTICIPANTS?

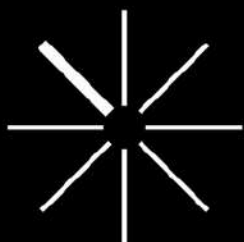
QUE HAS DE FER?

SEGUIR A: @turismeperello

FER FOTO DEL TEU PLAT
PREFERIT I ETIQUETA-LA AMB
EL #gastromeliolidelperello i
@turismeperelló



@turismeperello
#gastromeliolidelperello



MESTRAL
HOTEL ★★

 (+34) 977 490 966

 C/Major, 25 · El Perelló

www.hotelmestral.com

MEL I OLI

JORNADES GASTRONÒMIQUES AL PERELLÓ

**BUTLLETA DE VOTACIÓ DEL CONCURS DE TAPES
DEL 18 DE MARÇ AL 3 D'ABRIL DE 2022**

Nom: _____

Telèfon: _____

Població: _____

<p>TAPA NÚMERO 1</p> <p>CAN SUBIRATS</p>	<p>TAPA NÚMERO 2</p> <p>MAS D'EN CURTO</p>
<p>TAPA NÚMERO 3</p> <p>FLECA FERRÉ</p>	<p>TAPA NÚMERO 4</p> <p>RESTAURANT CENSALS</p>
<p>TAPA NÚMERO 5</p> <p>BAR EL CANYÍS</p>	<p>TAPA NÚMERO 6</p> <p>BAR LA PLAÇA</p>
<p>TAPA NÚMERO 7</p> <p>LAMBIGÚ GASTROBAR</p>	<p>VOTA AQUÍ LA TAPA QUE MÉS T'HA AGRADAT!</p>

Enhorabona! ja has emplenat el mínim de 5 tapes segellades,
ara recorda de dipositar la butlleta a qualsevol
dels bars o restaurants participants fins al 3 d'abril de 2022.

retalla la butlleta i
diposita-la a la bústia
de votacions!



Ajuntament
del Perelló



Turisme Perelló
CAPITAL DE LA MEL

www.elperello.cat
www.elperelloturisme.com
@turismeperello



@infoperello